



## MENU DE FIN D'ANNÉE

### Entrée

Micuit de canard aux mini toasts de brioche et à la confiture de cerises	22,50€
Homard grillé aux petites légumes et pignons	46,25€
Crevettes de Palamós moyennes au sel	40,50€
Ravioli de confit de canard au parmesan croustillant	21,50€
Tataki de thon rouge <i>Balfegó</i> à la mayonnaise de coriandre et lime	31,50€

### Plat Principal

Filet de veau de Girona à la truffe d'hiver et cèpes	32,90€
Grillade de fruits de mer d'homard, crevettes, couteaux de mer, palourdes et moules (min. 2 personnes) <b>Réservation à l'avance</b>	42,50€
Médailles de lotte de mer aux pommes de terre, jambon ibérique et ail	38,75€
Bar aux mini seiches, ciboulette confite et champignons	37,90€

### Dessert

Pâte brise aux fruits frais à la crème du citron et sorbet de fruit de la passion	9,50€
Soupe d'ananas à la crème glacée de noix de coco	9,50€
Mille-feuille de fraises et chantilly	9,50€
Beignets farcis de chocolat chaud avec sorbet de mandarin et gingembre	10,50€

*S'il vous plaît si vous êtes allergique, communiquez-le à fin de pouvoir adapter nos plats.*